



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Vorspeisen

€

- | | | |
|----|--|-------|
| 1. | <i>Salsiccia mit Süßkartoffel Pommes
und Trüffel-Mayonnaise
(Nr.7,1)</i> | 13,50 |
| 2. | <i>Pulpo mit mediterranem Kartoffelstampf,
geröstetem Knoblauch und frischem Baguette
(Nr.3,14,5,4)</i> | 14,90 |
| 3. | <i>Kaninchenleber mit Jus glaciert,
dazu Rotkrautsalat, Chioggia Beete und Preiselbeeren
(Nr. 11, C)</i> | 11,90 |
| 4. | <i>Ziegenkäsepraline mit Walnuss,
Portwein-Williams-Birne und Salat Bouquet
(Nr. 2, 4, 1, 8)</i> | 13,80 |



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Suppen „à la Maison“

		€
5.	<i>Hokkaido-Curry-Suppe mit Kürbiskernöl (Nr. 7, 8)</i>	8,90
6.	<i>Iserlohner Thomas-Sentsüppchen mit Jammon Serano Chip und Croutons (Nr. 7, 9, 11, H)</i>	8,50

Vegetarisches

		€
7.	<i>Kürbisvariation, geliert, sautiert, crème (Nr. C, 7)</i>	16,80
8.	<i>Rote Beete-Gnocchis mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Rucola (Nr. 4, 1, 7)</i>	15,90



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Feines aus dem Wasser

		€
9.	<i>Schwarzer Heilbutt mit Sauerkraut-Kartoffelstampf und Dijon-Senfsauce (Nr. 11, 3)</i>	28,80
10.	<i>Capellini mit Scampi, Hummersauce und frisch gehobeltem Wintertrüffel (Nr. 4, 3, 14, 5)</i>	23,90
11.	<i>Rotzungenröllchen gefüllt mit Lachsfarce, Orangen-Fenchel-Gemüse, Safran-Harrissa-Schaum (Nr. 3, 7, C)</i>	29,50

*Bitte beachten Sie auch unser tägliches Fisch-Angebot!
Unser Servicepersonal berät Sie gern!*



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Feines vom Fleisch

		€
12.	<i>Tranchen vom Hirschrücken mit Rosenkohlblättern, Selleriepüree und Preiselbeerjus (Nr. C, 10)</i>	28,40
13.	<i>Geschmorte Kalbsbäckchen mit Spitzkohl, Sahnepüree und Rotweinsauce (Nr. C, 7, 13, 10)</i>	25,90
14.	<i>Dry Age Flanksteak mit Rucola, Shiitake Pilzen und Mango-Salsa (Nr. 10, C)</i>	39,50



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Unsere Klassiker

		€
15.	<i>Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren (Nr. 1, 4, 11)</i>	29,90
16.	<i>Spaghettini in Oliven-Kräuteröl mit gebratenen Filetspitzen (Nr. 1, 4, 9)</i>	22,50
17.	<i>Gebratene Kalbsleber in Trauben-Balsamicojus mit gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln und Kartoffelpüree (Nr. 3, 9, C, D)</i>	26,80
18.	<i>Salatkomposition wahlweise mit Meeresfrüchten, Fisch oder Rind dazu Senfdressing, Balsamicodressing oder Himbeerdressing (Nr. 3, 9, B, D)</i>	19,90



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Dessertvariationen

		€
19.	<i>Cheesecake "à la Campus Garden" mit Crumble und Blaubeerconfit (Nr. 7, 4)</i>	9,50
20.	<i>Duett von weisser und dunkler Mousse au Chocolat mit pikanten Kirschen und frischer Minze (Nr. 1, 7)</i>	8,90
21.	<i>Gebackenes Eis auf beschwipsten Zimt-Zwetschgen (Nr. 1, 4)</i>	8,60



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Auswahl diverser Eissorten

€

Walnusseis
Erdbeer
Bourbon Vanille
Schokolade
Stracciatella
Johannisbeer Sorbet
Zitronen Sorbet
Mango Sorbet
(Nr. 1, 7, C, A, K)

- eine Kugel -
Portion Sahne

2,80
1,50

Allergenkennzeichnung

1: Eier / -erzeugnisse, 2: Erdnüsse / -erzeugnisse,
3: Fisch / -erzeugnisse, 4: Gluten / -erzeugnisse,
5: Krebs- und Schalentiererzeugnisse, 6: Lupine / -erzeugnisse,
7: Milch / -erzeugnisse, 8: Schalenfrüchte (Nüsse) / -erzeugnisse,
9: Schwefeloxid und Sulfid, 10: Sellerie / -erzeugnisse, 11: Senf / -erzeugnisse,
12: Sesam / -erzeugnisse, 13: Soja / -erzeugnisse, 14: Weichtiere / -erzeugnisse, 20:

Konservierungsstoffe

A: Süßungsmittel, B: Farbstoffe, C: Verdickungsmittel, D: Antioxidationsmittel,
E: Säuremittel, F: Kaliummetabisulfid, G: Aromastabilisator, H: Sulfid,
I: Kaliumsorbat, J: Ascorbinsäure, K: Emulgator: Sojalecithin

**Haben Sie noch weitere Wünsche?
Sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an!**